

اثر روش های مختلف فرآوری بر عملکرد جوجه های گوشتی تغذیه شده با میوه بلوط

لیلا قایدی^۱، محمد هوشمند^۲، سیامک پارسایی^۳، فاطمه حجتی^۴

دانشکده کشاورزی یاسوج، استادیار دانشکده کشاورزی یاسوج، دانشکده کشاورزی یاسوج، دانشکده کشاورزی یاسوج

* لیلا قایدی، نورآباد ممسنی فارس، ک رضوان ۹، ک.پ ۷۳۵۱۷۵۸۴۸۹، nparvaz@ymail.com

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی اثر روش های مختلف فرآوری میوه بلوط بر عملکرد جوجه های گوشتی صورت گرفت. تعداد ۳۶۰ قطعه جوجه گوشتی از سویه تجاری کاب (Cobb 500) در قالب یک طرح کاملاً تصادفی با ۶ تیمار و ۴ تکرار (۱۵ قطعه در هر تکرار) مورد استفاده قرار گرفت. جیره های آزمایشی عبارت بودند از: جیره ی شاهد (بر پایه ذرت و سویا و بدون استفاده از بلوط)، جیره ی حاوی ۱۵ درصد بلوط فرآوری نشده، جیره ی حاوی ۱۵ درصد بلوط فرآوری شده با آب مقطر، جیره ی حاوی ۱۵ درصد بلوط فرآوری شده با اسید استیک، جیره ی حاوی ۱۵ درصد بلوط فرآوری شده با بیکربنات سدیم و جیره ی حاوی ۱۵ درصد بلوط فرآوری شده به روش سنتی. از سن ۱ تا ۳ و ۴ تا ۶ هفتگی، جوجه ها به ترتیب با جیره های آغازین و پایانی تغذیه شدند. نتایج آزمایش نشان داد افزایش وزن جوجه ها، مصرف خوراک و ضریب تبدیل غذایی در دوره های مختلف آزمایش بطور معنی داری ($P < 0.05$) تحت تاثیر تیمارهای آزمایشی قرار گرفتند. فرآوری بلوط با بیکربنات سدیم بر عملکرد جوجه های گوشتی اثرات مثبت بیشتری داشت. استفاده از بلوط فرآوری شده با روش سنتی، نه تنها بر عملکرد جوجه ها تاثیر مثبتی نداشت بلکه باعث کاهش عملکرد در مقایسه با گروه فرآوری نشده گردید. کلمات کلیدی: جوجه گوشتی، فرآوری، میوه بلوط، عملکرد.

مقدمه

نظر به اینکه بخش عمده هزینه ها در صنعت مرغداری به تامین خوراک اختصاص دارد، تلاش برای کاهش هزینه های تولید از اهمیت بسزایی برخوردار است. با توجه به خودرو بودن درخت بلوط و از طرفی فراوانی آن و عدم استفاده مناسب از این منابع، با بهره برداری بهینه از دانه بلوط و فرآوری و بکارگیری آن در رژیم غذایی طیور می توان هزینه های جیره را کاهش داد. از مجموع ۱۶ میلیون هکتار جنگل های ایران بیش از نیمی از درختان آن را بلوط تشکیل می دهد (۷). سالیانه یک میلیون و چهارصد هزار تن میوه بلوط در استان کهگیلویه و بویراحمد تولید می شود (۱). مواد محدود کننده مصرف میوه بلوط تانن ها هستند (۹). آرمسترانگ و همکاران (۱۹۷۴) گزارش نمودند که سطوح بالای تانن در جیره غذایی (۰/۶۴ تا ۰/۸۳ درصد جیره) عملکرد جوجه های گوشتی را کاهش داد. برای کاهش این پیامدهای نامطلوب، می توان میوه بلوط را فرآوری نموده و سپس در تغذیه ی طیور مورد استفاده قرار داد. در فرآیند تانن گیری، میزان این ماده به طور قابل توجهی کاهش یافته لذا هیچگونه اثر سوئی نخواهد داشت (۵). به عنوان مثال استفاده از پسماندهای تانن گیری شده مغز میوه بلوط در جیره ی غذایی جوجه های گوشتی بر عملکرد و قابلیت زنده مانگی جوجه ها تاثیر منفی نداشت (۴). مهمترین روش های فرآوری شامل استخراج تانن به کمک حلال های مختلف از جمله آب، الکل، اتر و استخراج از راه تخمیر با استفاده از مخمرهای مخصوص است (۳). از روش های فرآوری شیمیایی نیز در این مورد استفاده می گردد (۸). با توجه به کمبود اطلاعات در مورد روش های مختلف فرآوری بلوط و تاثیر این روش ها در کاهش میزان تانن، در این تحقیق اثر روش های